베어파인은 애월읍 수산리 수산저수지 뒷편에 위치한 작은 카페입니다. 마을을 오랜시간 지켜오는 곰솔나무와 함께 곰솔길에 자리하고있으며,.‘지명 그대로 ‘베어파인’은 곰솔을 의미합니다.

이름처럼 편안한 커피와 디저트로 오시는 분들에게 소나무 그늘과 같은 쉼을 드리는 마음으로 운영하고있습니다. 하루 커피 한 잔이 부담스럽지 않게 편차없는 본연의 향미만을 추구하며, 그에 곁들일 디저트도 재료 본연의 맛으로 진정성있게 다가가려 노력합니다.

호주 멜버른에서 커피를 통해 인연을 맺은 두 바리스타와 한국에서 만난 베이커까지. 세 명의 베어파인은 가볍게 주고 받은 대화에서 시작되었습니다.

베어파인

제주특별자치도 제주시 애월읍 수산리 1991-5

제주특별자치도 제주시 애월읍 수산곰솔길 37

매일 10:00 ~ 17:30

라스트오더 17:00

070-8887-1101

우리가게의 특별한 점

• 예스키즈존과 펫프렌들리를 지향합니다. 베어파인은 어린아이와 동물들을 포함한 모두에게 열려있습니다.

• 브루잉 원두가 매 시즌마다 바뀝니다. 육지에 있어 접하기 힘든 로스터리 카페들의 싱글원두를 계절마다 다양하게 맛 보실 수 있습니다.

• 디저트와 다양한 음료 메뉴들은 모두 직접 만듭니다. 좋은 재료가 주는 본연의 단맛을 추구합니다.

베스트 추천 메뉴

• ‘매직캡’은 호주식 카푸치노에 머스코바도 당도를 살짝 올린 밀크커피입니다. 호주 카페 단골 손님들이 즐겨 마시던 방법을 착안해 개발한 메뉴로, 화려한 라테아트 때문에 가장 인기있는 메뉴입니다.

• ‘폴라베어’는 냉침으로 만든 달콤한 밀크티 베이스에 커피크림이 올라간 풍미깊은 아이스 음료로 이또한 호주에서 자주 마신 차이라테에서 영감을 받은 메뉴입니다.

• ‘트리오스’는 3온즈의 작은 라테 피콜로와 더블에스프레소, 탄산수로 구성된 세트 메뉴로 베어파인의 블랙과 화이트를 모두 즐겨보실 수 있도록 만든 메뉴입니다.

• ‘몽블랑파운드’는 밤을 껍질 채로 졸인 보늬밤이 통으로 들어가는 밤 파운드 위에 퓨어 생크림과 베어파인의 특제 밤크림이 올라가는 디저트 대표 메뉴입니다.

알아두면 좋은 사항

• 베어파인의 상주견 ‘멍구’는 유기견이었던 아기 시절부터 가게에 적응시키기 위해 하우스 훈련이 아주 잘 되어있는 강아지입니다. 강아지가 익숙치 않아 무서운 어린아이와 어른분들, 동물친구들을 위해 먼저 말씀만 해주신다면 멍구는 켄넬 안에서 고요히 낮잠시간을 가질 수 있습니다.

• 사선형태의 바 테이블 틈새로 주인장의 책들이 넣어져있습니다. 혼자 오시더라도 부담 없이 편히 읽다가셔도 좋습니다.

• 모두에게 열려있는 만큼 어린아이와 반려동물은 보호자의 아주 섬세한 케어가 필요로합니다.